

ORDENANZA N° 2.067

PROMULGADA POR EL D.E.M DE FECHA 29 de noviembre de 2.019

V I S T O: El expediente N° 2.931/19 que contiene un Proyecto de Ordenanza sobre "REGULACIÓN DE CARRIBARES O "FOOD TRUCKS". Y;

CONSIDERANDO:

La necesidad de regular el funcionamiento de los carribares o food Truck, para la elaboración y comercialización de productos alimenticios, dentro de la ciudad de Goya.

Que en el último año ha tomado relevancia en el ámbito gastronómico la instalación de los camiones de comidas al paso, convirtiéndose en una propuesta

Que resulta necesario contar con un instrumento legal que prevea el funcionamiento, lugares de instalación y emplazamiento, expendio de alimentos preparados, régimen de penalidades y tratamiento impositivos de las actividades. -

Que para ello deben fijarse espacios de uso público, siempre que no entorpezcan el normal desarrollo de la comunidad aledaña ni afecte a propietarios de comercios lindantes que incursionen en un rubro similar.-

Que es imprescindible establecer mecanismos claros y transparentes para otorgar los permisos, que eviten la discrecionalidad y garanticen que se aplique el principio de equidad y de justicia retributiva

Que al mismo tiempo resulta necesario establecer zonas delimitadas para la ubicación de los mismos, siendo el sentido único del mismo crear un espacio de buena convivencia con los comerciantes aledaños y no entorpecer el ordenamiento vehicular;

Que es de gran importancia otorgar las posibilidades de este mercado a quienes desean incursionar en la economía formal.

Que atento a las características de los emprendimientos, es necesario tener el control de salubridad correspondiente.

Que la generación de empleo y puestos de trabajo siempre debe ser una premisa en pos del desarrollo de la comunidad.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por la Carta Orgánica Municipal.

Por ello.

LA MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE GOYA, REUNIDA EN CONCEJO

ORDENA:

ARTICULO 1º: Entiéndase como carribar o food Truck, (puesto móvil a tracción mecánica con motor incorporado y/o acarreado por otro vehículo) utilizado para la preparación y venta de productos alimenticios listos para el consumo en la vía pública. Se define como Food Trucks a todo módulo que en su interior esté adaptado para la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimento y bebidas.

ARTICULO 2º: El Departamento Ejecutivo Municipal definirá las zonas permitidas para la ubicación de las paradas, las que deberán contar con las condiciones de salubridad e higienenecesarias para el desarrollo de la actividad. Asimismo, podrá establecer cupos para las distintas modalidades de Permiso de Uso, dentro de las condiciones y prohibiciones que se establecen a continuación:

- a) No se permitirá la instalación de Carribar o Food Truck en ningún lugar donde signifique obstáculos o impedimentos al tránsito o sus visuales, a la circulación de peatones o personas con discapacidad.
- b) No se permitirá la instalación de Carribar o Food Truck en una distancia menor a 50 metros de cualquier restaurante y/u otros establecimientos que expidan comidas o bebidas, debidamente habilitados para tal fin.

ARTICULO 3º: Las personas físicas o jurídicas que pretendan instalar de manera habitual un carrito o food truck deberán solicitar ante la Dirección de Comercio, una Habilitación Municipal para el desarrollo de la actividad. La Habilitación Municipal tendrá una validez de 1 (uno) año, debiendo solicitarse la renovación 30 (treinta) días previos al vencimiento.

ARTICULO 4º: Las habilitaciones para ejercer la actividad en sus distintas modalidades serán personales e intransferibles.

ARTICULO 5º: La habilitación mencionada en el artículo precedente contendrá los siguientes datos:

- Nombre y apellido del titular,
- N° de CUIT/ CUIL,
- Dominio del vehículo
- Rubro
- Número de habilitación
- Fecha de vencimiento

ARTICULO 6º: Una vez concedida la habilitación correspondiente, deberá ser exhibida en el carro gastronómico en un lugar visible al público. -

ARTICULO 7º: Para la obtención de la Habilitación Municipal, será obligatoria la presentación de la siguiente documentación:

TITULAR:

- Constancia de inscripción en Afip o Ingresos Brutos.
- Constancia de CUIT/ CUIL.
- Seguro de responsabilidad civil.
- Libre de deuda del Juzgado de Faltas y Tributos Municipales
- Libreta sanitaria.
- Copia de DNI

VEHICULO:

- Documentación obligatoria del vehículo
- Licencia de conducir con categoría habilitante, en caso de ser un vehículo autopropulsado.
- Foto del vehículo.
- Inspección bromatológica vigente
- Seguros automotor

ARTICULO 8º: La estructura de los camiones de comida deberá cumplimentar con las condiciones bromatológicas descriptas seguidamente:

1. Forraje interior de acero inoxidable o fórmica en las partes en contacto con los alimentos.
2. Superficies de material impermeable, lisas y de fácil limpieza. El piso deberá ser de material NO inflamable y de fácil limpieza.
3. Tanque con agua potable para la elaboración de los alimentos.
4. Tanque de líquido de desagüe de las piletas.
5. Tanque con agua para la higiene del personal que trabaje a bordo del vehículo.
6. Tanque de aceites vegetales utilizados para la elaboración de los alimentos.
7. Heladera- freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.
8. Equipo de cocina y calentamiento eléctrico y/o microondas.
9. Freidoras
10. Pileta con desagüe para el lavado de los alimentos.

- Pileta con desagüe para el lavado de utensilios y de manos del personal.
12. Agua caliente para la higiene de los utensilios y personal.
13. Receptáculo para almacenamiento y separación de residuos, con tapa y bolsa descartables, tanto para el interior como para el exterior.
14. Conexión eléctrica o grupo electrógeno

ARTÍCULO 9º: Los carros gastronómicos solo podrán comercializar alimentos o bebidas que podrán ser procesadas y/o elaboradas y/o embazadas ajustándose estrictamente a los establecido en el código alimentario nacional (CAA)

ARTÍCULO 10º: La mercadería a utilizar deberá contar con la respectiva documentación que acredite la procedencia de establecimientos oficialmente habilitados para su elaboración o expendio.

ARTÍCULO 11º: Queda prohibido a los carribar o food Truck:

- a) Arrojar desperdicios de efluentes al espacio público
- b) Exhibir mercadería y/o cajones y/o artefactos fuera del carro gastronómico.
- c) Instalar toldos o cerramientos transitorios

ARTÍCULO 12º: El material que se utilice será descartable - ecológico, con excepción de los instrumentos para la elaboración de la comida que deberán ser de material de fácil higienización.

ARTÍCULO 13º: Es obligatorio por parte de los puesteros el uso de la siguiente indumentaria: delantal y gorro en perfectas condiciones y guantes de látex descartables.

ARTÍCULO 14º: El puesto de venta, deberá garantizar estrictas condiciones de estética, higiene, salubridad e impacto urbano.

ARTÍCULO 15º: La conservación en el lugar y traslado de la mercadería debe realizarse respetando la cadena de frío mediante una heladera higienizada.

ARTÍCULO 16º: El propietario deberá justificar por escrito ante la Dirección de Recursos Naturales y Medio Ambiente, la forma en que se realizará la deposición final de los desechos generados de la actividad, siendo estos: agua, aceites, restos de comidas, envases, papeles y cualquier otro residuo que se desprenda del funcionamiento dela camión de comida o carro gastronómico.

ARTÍCULO 17º : Prohíbese el estacionamiento de los vehículos mencionados en el Artículo 1º, fuera del alcance del perímetro indicado en el artículo 2º, a excepción de aquellos que cuenten con el correspondiente permiso de uso del espacio público

ARTICULO 18:.. Establézcase como horario de funcionamiento para el desarrollo de la actividad días lunes a viernes de 11 hs de la mañana a 1 de la madrugada, fin de semana y feriados de 11 hs a 06 hs.,

ARTICULO 19: El titular de la habilitación será responsable de la limpieza y orden del sector; para ello deberá disponer de recipientes en donde los consumidores arrojen los elementos descartables, evitando su diseminación. Al retirarse del espacio ocupado deberá asegurarse que se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza.-

ARTICULO 20º: En caso de contar con equipos de sonido, la música no podrá superar los valores permitidos de decibeles, de manera de no perturbar a las personas que se encuentren en los alrededores.

ARTICULO 21º En caso de realizar propaganda o publicidad deberá abonar la correspondiente tasa.

ARTICULO 22º: Será autoridad de aplicación de la presente ordenanza, la Subsecretaria de Planeamiento, Inspección General, Dirección de Bromatología, Dirección de Comercio y Dirección de Recursos Naturales y Medio Ambiente de la Municipalidad de Goya.

ARTÍCULO 23º: La renovación de la habilitación, quedará supeditada al cumplimiento estricto de la presente ordenanza. Sin perjuicio de ello, el incumplimiento de su articulado, habilita al D.EM. a dar de baja la habilitación otorgada

ARTÍCULO 24º: COMUNIQUESE al Departamento Ejecutivo para su cumplimiento, dese al R.H.C.D., regístrese, publíquese, sáquese copia para quien corresponda y oportunamente ARCHÍVESE.

Dado en el Salón de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante a los veintisiete días del mes de noviembre de dos mil diecinueve.



Requisitos para habilitación comercial de FOOD TRUCKS – CARRIBARES
(Ordenanza N°2.067)

Artículo 1°: Entiéndase como carribar o food truck, (puesto móvil a tracción con motor incorporado y/o acarreado por otro vehículo) utilizado para la preparación y venta de productos alimenticios listos para el consumo en la vía pública. Se define como food truck a todo modulo que en su interior este adaptado para la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimento y bebidas.

TITULAR:

- 1- Formulario de habilitación comercial (F. 001) debidamente cumplimentado
- 2- Formulario de Solicitud de Habilitación para Food Trucks y Carribares, debidamente cumplimentado.
- 3- Declaración jurada debidamente cumplimentada
- 4- Constancia de inscripción en Arca e Ingresos Brutos
- 5- Constancia de CUIT/CUIL.
- 6- Seguro de responsabilidad civil
- 7- Libre deuda del juzgado de Faltas y Tributos Municipales
- 8- Libreta sanitaria
- 9- Carnet de manipulación de alimentos
- 10- Certificado de control de plagas
- 11- Fotocopia de DNI (Persona Física) – Fotocopia de estatuto (Persona Jurídica) y fotocopia de DNI de la autoridad

VEHICULO:

- 1- Documentación del vehículo (Cedula verde)
- 2- Licencia de conducir con categoría habilitante, en caso de ser un vehículo autopropulsado
- 3- Foto del vehículo
- 4- Seguro Automotor

ARTICULO 3°: LA HABILITACIÓN COMERCIAL MUNICIPAL TENDRÁ UNA VALIDEZ DE 1 (UNO) AÑO, DEBIENDO SOLICITARSE LA RENOVACIÓN 30(TREINTA) DIAS PREVIOS AL VENCIMIENTO.

Tipo de Unidad Gastronómica Móvil

Food Track

☐

Camión Gastronómico

☐

Carribar

☐

Colectivo Gastronómico

☐

Otros:

DATOS DEL VEHICULO O TRAILER

Dominio

Marca

Modelo

Año

Dimensiones del Móvil

Rubro Gastronómico

Equipamiento

Cocina

☐

Mesas / Sillas

☐

Ext. ABC 5kg/
10kg

☐

Horno

☐

Mesada acero inox.

☐

Luz de
Emergencia

☐

Heladera /
Freezer

☐

Tanque de aceite
vegetales

☐

Cartel
Prohibido
Fumar

☐

Freidora

☐

Receptáculo con tapa
para almacenamiento
y separación de
residuos

☐

Otros:

Capacidad de tanque agua potable

Capacidad tanque de efluentes

Seguro de responsabilidad civil.

Compañía aseguradora

N.º de póliza

Vigencia